

# ROSA ROSARUM - Rosato di Nebbiolo



100% NEBBIOLO

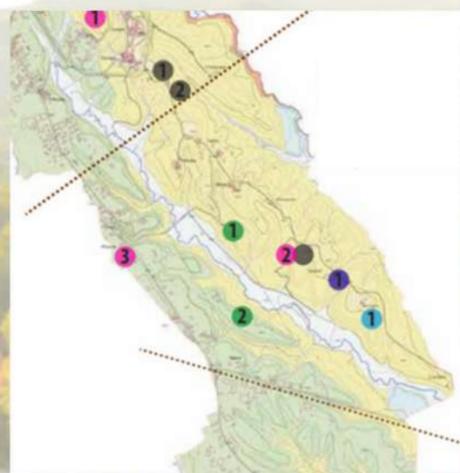


6 MESI DI ACCIAIO + BOTTIGLIA

**Delicato, profumato e intenso.**  
**Rosa Rosarum è armonico ed elegante.**



PietroCassina  
1 Chioso del Bosco  
2 Chignalongo



● **VIGNA:** Alto Piemonte - Lessona

● **IL SUOLO**

Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

● **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** da Sud Est a Sud Ovest

● **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera

● **ALTITUDINE:** 290 m slm

● **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro



## IL PERIODO DI VENDEMMIA

Tra la prima e la seconda settimana di settembre.

## IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta raccolta manuale dell'uva in vigna.

## LA VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata cernita delle uve in vigneto, le stesse vengono selezionate, pigiodirasbate e inserite all'interno della pressa per una soffice pressatura. Il mosto viene trasferito all'interno di vasche d'acciaio e qui inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Dopo circa una decina di giorni si procede con una decantazione statica delle fecce.

## L'AFFINAMENTO

Il vino rimane sulle fecce per qualche mese, dopodiché viene chiarificato, filtrato e messo in bottiglia. Dopo l'imbottigliamento, breve affinamento finale in cantina.

## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

delicata intensità rosata

### AL NASO

persistente e molto intenso. Note di frutti di bosco freschi come ribes, lampone e fragolina, rabarbaro e agrumi, con sentori di pietra focaia

### AL PALATO

buon acidità, vino secco, presenza di tannini ancora giovani ma non aggressivi, note di ciliegia, frutti di bosco, rosa canina, sentori di spezie giovani nel finale

## GLI ABBINAMENTI

**Antipasti:** aperitivi; carpaccio/tartare di tonno, salmone e branzino; insalata di mare; vitello tonnato.

**Primi Piatti:** risotto agli asparagi/limone; pasta con sughi di pesce/verdure; ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia.

**Secondi Piatti:** pesci al forno o alla griglia (orata/branzino), pollo alle erbe aromatiche o scaloppine al limone, formaggi freschi o leggermente stagionati (robiola/tomini).

**Potenziale di invecchiamento**

Fino a 2-3 anni

**Temperatura di servizio**

10-12°C

**ALCOL** 12,5%  
**PH** 4,5-5,4  
**ZUCCHERO** 0 g/L  
**RESIDUO**